



КУПАЛЛЕ

Той, хто добра знае і багаче і структурай духоўнага космасу беларусаў, не можа не заўважыць яго блізкае падабенства да планетарна-касічнай упарадкаванасці. У аснове пабудовы народнага календара ляжыць рух Сонца па небасхілі і чатыры найбольш важныя фазы ў яго гадавым цыкле: два сонцазвароты і два сонцастанні. Аднак хочацца думаць, што сапраўды асцярожна-эстэтычным чынам народнай прыродазнаўчай энцыклапедыі з'яўляецца Купалле, якое справядліва прысвечана ў самую кароткую летнюю ноч — з 23 на 24 чэрвеня. З прыняццем хрысціянства і збліжэннем ізлучэння святла са святлом Івана-Хрысціцеля дата яго правядзення была перанесена на ноч з 6 на 7 ліпеня. Зразумела, што ў такім разе парадна ярычынскі перааснава святка (як, дарчы, і пры святкаванні Калая) і яго ўзаемазалежнасць ад стану прыроды.

Беларускае Купалле прайшло праз стагоддзі супярэчлівай этнаграфічнай гісторыі, змянялася (ускладнялася) або, наадварот, спрашчалася, разам з новымі сацыяльнымі эканамічнымі абставінамі. У рэшце рэшт яно сфарміравалася ў навадзінскую складаную сістэму абрадавых дзеянняў, варажбы, карагод, песень, павер'яў і паданняў. Наша Купалле не атрымала той атрыбутунай пампэзнасці і сацыяльнай расквашанасці, якія характэрны для харнавалізаваўнага смежавай культуры еўрапейскага сярэднявечча і больш позняга рускага Рэнесансу, шмат у чым запалываўшага традыцыі народнага Апеніскага паўвострава. Ці не адсюль тае падабенства, скажам, паміж мадэлямі-парэжымі купальскага харнавалі і маскоўска-пешарбурскага Масляніцы. Характэрна святкаванне беларускага Купалля больш стрыманымі ў ўраўнаважаным, што, відаць, абумоўлена, з аднаго боку, архаічнай глыбінёй традыцыі, захаваннем шматлікіх аўтэнтычных абрадавых рэліктаў, а з другога — асаблівасцямі этнічнага светаадчування і светаўспрыняцця, непарывна звязаных з прыродай і паўплываўшых на фарміраванне нацыянальнага менталітэту і талерантнасці.

Святкаванне Купалля змянялася аднаўлялася на ўзбярэжжы ракі ці возера. Калі побач не было вады, то выбіраўся які-небудзь пагорак або невялікая лясная паляна. Цэнтральнае месца, вакол якога разгортвалася пачатковая частка, з'яўлялася агнём. Удзельнікі ўрачыстае ачышчэння агнём было абавязковым абрадам перад надыходзячым жніўнем, а для мільянаў людзей — перад тым, як яны возьмуць шлоб.

Самая кароткая ноч пралетала неспрыяльна. Удзельнікі святкавання сутрачкі ўмалі сонца, якое, казалі, выплывала з-за гарызонту ў гэтую раніцу як бы «граючы», танючыся. Дзіўна, што старажытныя міфы і легенды пра тым, што сонца, што знаходзіцца ў самым росквіце прыгажосці, едзе на пачатку дня да свайго мужа, прычым калісця запаржана чарадзейнай тройкай, з-пад ног якой сцякаюць залатыя іскры. А зладзеі стварэння ўражання, бачым, жудасна, імчыліся па кароткай дароце, якая ўвядзення зацікавіла ў непразліжным гушыні якая-то алушчкі. З пакаленняў у пакаленне перадаецца павер'е, быццам чалавек, якому папашчыну знясілі гэту нечывічашую кветку, спасыне глыбінны таямніцы прыроды, пачне разумець мову зямлі, дрэў, раслін, камяні, ямаў. Апошняе адкрые яму свае скарбы і адорыць багачам духоўнага свету, зробіць яго прарыфам.

Кажуць, у жыцці аднаго чалавека часам бываюць непрадбачаныя выпадкі і незразумелыя здарэнні. Лёс жа чалавеча народна чутчэй за ўсё вызначаюць гістарычныя заканамернасці. Таму хочацца верыць, што менавіта сярэднявечная бара беларускага народа, народа-прадзідзі і талентаўнага пачата абшчэскай долі, аб зможным жыцці, якое дазволіць людзям здаць, дасць сілы пераадолець усе жадлівасці сённяшняй сітуацыі.

Але галоўным сімвалам пачатка Купалля стаў паўсюдна вядомы, вельмі паэтычна легенда аб чудадзейнай папары-кветцы, якая ўвядзення зацікавіла ў непразліжным гушыні якая-то алушчкі. З пакаленняў у пакаленне перадаецца павер'е, быццам чалавек, якому папашчыну знясілі гэту нечывічашую кветку, спасыне глыбінны таямніцы прыроды, пачне разумець мову зямлі, дрэў, раслін, камяні, ямаў. Апошняе адкрые яму свае скарбы і адорыць багачам духоўнага свету, зробіць яго прарыфам.



РАСЛІНЫ І ЗДОРОВ'Е



Маліны звичайныя



ПРЫ ХАРЧАВАННІ

Выкарыстоўваюць ягады маліны. З іх варяць варэнне, павідла, джэм, желе, кампоты, кіслі, мармелад, سموку, робяць напійкі для цукрака, пірагоў, сокі.

Маліны — ягады дэлікатныя, нізкакалорыйныя маліныныя жучком. Таму іх неабходна старацца пераадолець і ўжываць у дзень збору. Пры гатуванні лічым ягады апрацоўваюць 1—2-працэнтным растворам кухоннай солі — 5—10 хвілін. Лічым і ўсплываюць наверх, іх выдзяляюць, а ягады прамываюць пад слабым струменем вады.

ВАРЭННЕ З МАЛІН

Ягады заліць гарачым цукровым сіропам на 5 гадзін. Сіроп заліць, давесці да кіпення, паліваць у яго ягады і варыць да гатунасці. Перыядычна здымаючы з агню на 10 хвілін.

1 кг. маліны, 1,2 кг цукру, 20 мл яды.

Можна варыць варэнне з цукрам замест сіропу. Для гэтага ягады засыпаць паловай цукру на 6—8 гадзін. Атрыманы сок зліць, дабаўляючы ў яго астатні цукар, нагрэць, памешваючы, да кіпення. Калі цукар раставорыцца, сіроп крыху астудзіць, уліць у ягады і варыць да гатунасці.

1 кг. маліны, 1,2—1,5-кг цукру.

КАМПОТ З МАЛІН

Маліны заліць цукровым сіропам на 6 гадзін. Сіроп заліць, давесці да кіпення, паліваць у яго ягады і варыць да гатунасці.

1 кг. маліны, 1,2 кг цукру, 20 мл яды.

ЖЕЛЕ З МАЛІН

Ягады варыць у вады 15—20 хвілін, працэдуіць праз марлю, у адвар усыпаць цукар і варыць, часта памешваючы, на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ПАСЦІЛА З МАЛІН

Маліны вытрымаць у цёплым духочыні 1 тыдзень, пакуль ягады не стануць мяккімі, пасля прасеіць праз сита ці друшляк. Сок змяшчаць з цукрам, варыць да кіпення, пасля варыць на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ЖЕЛЕ З МАЛІН

Ягады варыць у вады 15—20 хвілін, працэдуіць праз марлю, у адвар усыпаць цукар і варыць, часта памешваючы, на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ПАСЦІЛА З МАЛІН

Маліны вытрымаць у цёплым духочыні 1 тыдзень, пакуль ягады не стануць мяккімі, пасля прасеіць праз сита ці друшляк. Сок змяшчаць з цукрам, варыць да кіпення, пасля варыць на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ЖЕЛЕ З МАЛІН

Ягады варыць у вады 15—20 хвілін, працэдуіць праз марлю, у адвар усыпаць цукар і варыць, часта памешваючы, на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ПАСЦІЛА З МАЛІН

Маліны вытрымаць у цёплым духочыні 1 тыдзень, пакуль ягады не стануць мяккімі, пасля прасеіць праз сита ці друшляк. Сок змяшчаць з цукрам, варыць да кіпення, пасля варыць на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ЖЕЛЕ З МАЛІН

Ягады варыць у вады 15—20 хвілін, працэдуіць праз марлю, у адвар усыпаць цукар і варыць, часта памешваючы, на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

ПАСЦІЛА З МАЛІН

Маліны вытрымаць у цёплым духочыні 1 тыдзень, пакуль ягады не стануць мяккімі, пасля прасеіць праз сита ці друшляк. Сок змяшчаць з цукрам, варыць да кіпення, пасля варыць на слабым агні 45—50 хвілін. Гарэча желе разліць у слоікі, нагрэць да кіпення.

1 кг. маліны, 0,5 кг цукру.

НАРОДНЫЯ НАЗВЫ: маліны лясныя, пагарэлка, пагарэлка.

На Беларусі расце паўсюдна на ўзлесках, палянах, сярэдзішчы, у беравоў рэк, азёраў, на высяках, разведзішчы ў садах, на прысядзібных участках.

Існуе больш за 100 відаў маліны, самыя распаўсюджаныя — маліны звичайныя.

Куст да 1,5—2 м вышыні. Карэнік злістае, дравяністае, са шматлікімі прыдаткамі карэнямі, якія пранізваюць зямлю і лаць паверхню прасткі.

Лісце ў чэрвень — ліпені. Кветкі белыя, каля 1 см у дыяметры, сабраныя ў невялікія гронападобныя суквецці, размяшчаюцца на верхавінах сцяблоў ці ў пазухах лісця. Цвіце доўга.

Плады — валасістыя касцянікі, зрослыя на кветаножцы ў складаныя плод. У дзікіх малінах касцянікі лёгка распадаюцца, у культурных вяртаюцца шчыльна.

Плады чырвоныя, у культурных гатунах бываюць жоўтыя, пахліва, салодкія ці кісла-салодкія. Паспяваюць не адначасова, у ліпені — жніўні.

У плады — арганічныя кіслоты, глюкоза, фруктоза, дубільныя, фарбавальныя, азёстыя, пекцінавыя, смалістыя, антыскалератычныя рэчывы, солі калію, медзі, вітаміны С, групы В, Р, каротін, пігменты, тлушчавыя, эфірыяны алеі, фітэстэрыны і інш.

У высушаных пладых змяшчаюцца бялок, пурны, вугляводы, у насенні — тлушчавыя алеі, фітэстэрыны.

Выдатны меданос.

нагрэць да кіпення. Ягады раскладзіць у сцябляныя гарачыя слоікі, заліць кіпелым сіропам, накрыць накрывкамі і паставіць у духоўку.

1 кг. маліны, 0,5 л вады, 250 г цукру.

МАЛІНАВЫ КРЭМ

У ягады, працэдуіць праз друшляк, увесці жаўткі, расцёртыя з цукрам, уліць разведзены жэліцін і добра ўзбій да аднароднай густой масы. Захоўваць у халадзільніку. Падарыць да піччання, пражажы, хекаса.

0,5 кг маліны, 4 яйкі, 1 сталова ложка жэліціну, цукар па смаку.

У НАРОДНЫЯ МЕДЫЦЫНЕ

Выкарыстоўваюць ягады, кветкі і лісце маліны. Яны паліваюць функцыі страўніка, кішчынкі, аказваюць антысептычнае, патогоннае, болесаўдавальнае, гарачапаўжаўнае, адхаркельнае, супрацьзапаленчае, супрацьнавацкіе дзеянне.

Свежымі ягады мала на 120—160 г ядуць яшчэ 3—4 разы на дзень пры атэрска-серасца, гіпертаўічнай хваробы, гастрыта, каліт, малароджы, цукры.

Настой кветак маліны. 20 г кветак настываць у 200 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 1 сталовай ложцы 3 разы на дзень пры прастудзе, ангіне, грыпе, вугры, роі.

Настой палудоў маліны. 100—200 г сушаных ягад настываць у 600 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 2—3 шыякі на працягу 1—2 гадзін на ноч, як патогонны сродак пры прастудзе, грыпе, ангіне.

Лісце і кветкі збіраюць у чэрвень — ліпені, сушыць на павесці.

Тэрмін захоўвання — 1 год.

Ніна АЛКІСЯЧКА, Валер САНЬКО.

нагрэць да кіпення. Ягады раскладзіць у сцябляныя гарачыя слоікі, заліць кіпелым сіропам, накрыць накрывкамі і паставіць у духоўку.

1 кг. маліны, 0,5 л вады, 250 г цукру.

МАЛІНАВЫ КРЭМ

У ягады, працэдуіць праз друшляк, увесці жаўткі, расцёртыя з цукрам, уліць разведзены жэліцін і добра ўзбій да аднароднай густой масы. Захоўваць у халадзільніку. Падарыць да піччання, пражажы, хекаса.

0,5 кг маліны, 4 яйкі, 1 сталова ложка жэліціну, цукар па смаку.

У НАРОДНЫЯ МЕДЫЦЫНЕ

Выкарыстоўваюць ягады, кветкі і лісце маліны. Яны паліваюць функцыі страўніка, кішчынкі, аказваюць антысептычнае, патогоннае, болесаўдавальнае, гарачапаўжаўнае, адхаркельнае, супрацьзапаленчае, супрацьнавацкіе дзеянне.

Свежымі ягады мала на 120—160 г ядуць яшчэ 3—4 разы на дзень пры атэрска-серасца, гіпертаўічнай хваробы, гастрыта, каліт, малароджы, цукры.

Настой кветак маліны. 20 г кветак настываць у 200 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 1 сталовай ложцы 3 разы на дзень пры прастуде, ангіне, грыпе, вугры, роі.

Настой палудоў маліны. 100—200 г сушаных ягад настываць у 600 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 2—3 шыякі на працягу 1—2 гадзін на ноч, як патогонны сродак пры прастуде, грыпе, ангіне.

Лісце і кветкі збіраюць у чэрвень — ліпені, сушыць на павесці.

Тэрмін захоўвання — 1 год.

Ніна АЛКІСЯЧКА, Валер САНЬКО.

нагрэць да кіпення. Ягады раскладзіць у сцябляныя гарачыя слоікі, заліць кіпелым сіропам, накрыць накрывкамі і паставіць у духоўку.

1 кг. маліны, 0,5 л вады, 250 г цукру.

МАЛІНАВЫ КРЭМ

У ягады, працэдуіць праз друшляк, увесці жаўткі, расцёртыя з цукрам, уліць разведзены жэліцін і добра ўзбій да аднароднай густой масы. Захоўваць у халадзільніку. Падарыць да піччання, пражажы, хекаса.

0,5 кг маліны, 4 яйкі, 1 сталова ложка жэліціну, цукар па смаку.

У НАРОДНЫЯ МЕДЫЦЫНЕ

Выкарыстоўваюць ягады, кветкі і лісце маліны. Яны паліваюць функцыі страўніка, кішчынкі, аказваюць антысептычнае, патогоннае, болесаўдавальнае, гарачапаўжаўнае, адхаркельнае, супрацьзапаленчае, супрацьнавацкіе дзеянне.

Свежымі ягады мала на 120—160 г ядуць яшчэ 3—4 разы на дзень пры атэрска-серасца, гіпертаўічнай хваробы, гастрыта, каліт, малароджы, цукры.

Настой кветак маліны. 20 г кветак настываць у 200 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 1 сталовай ложцы 3 разы на дзень пры прастуде, ангіне, грыпе, вугры, роі.

Настой палудоў маліны. 100—200 г сушаных ягад настываць у 600 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 2—3 шыякі на працягу 1—2 гадзін на ноч, як патогонны сродак пры прастуде, грыпе, ангіне.

Лісце і кветкі збіраюць у чэрвень — ліпені, сушыць на павесці.

Тэрмін захоўвання — 1 год.

Ніна АЛКІСЯЧКА, Валер САНЬКО.

нагрэць да кіпення. Ягады раскладзіць у сцябляныя гарачыя слоікі, заліць кіпелым сіропам, накрыць накрывкамі і паставіць у духоўку.

1 кг. маліны, 0,5 л вады, 250 г цукру.

МАЛІНАВЫ КРЭМ

У ягады, працэдуіць праз друшляк, увесці жаўткі, расцёртыя з цукрам, уліць разведзены жэліцін і добра ўзбій да аднароднай густой масы. Захоўваць у халадзільніку. Падарыць да піччання, пражажы, хекаса.

0,5 кг маліны, 4 яйкі, 1 сталова ложка жэліціну, цукар па смаку.

У НАРОДНЫЯ МЕДЫЦЫНЕ

Выкарыстоўваюць ягады, кветкі і лісце маліны. Яны паліваюць функцыі страўніка, кішчынкі, аказваюць антысептычнае, патогоннае, болесаўдавальнае, гарачапаўжаўнае, адхаркельнае, супрацьзапаленчае, супрацьнавацкіе дзеянне.

Свежымі ягады мала на 120—160 г ядуць яшчэ 3—4 разы на дзень пры атэрска-серасца, гіпертаўічнай хваробы, гастрыта, каліт, малароджы, цукры.

Настой кветак маліны. 20 г кветак настываць у 200 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 1 сталовай ложцы 3 разы на дзень пры прастуде, ангіне, грыпе, вугры, роі.

Настой палудоў маліны. 100—200 г сушаных ягад настываць у 600 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 2—3 шыякі на працягу 1—2 гадзін на ноч, як патогонны сродак пры прастуде, грыпе, ангіне.

Лісце і кветкі збіраюць у чэрвень — ліпені, сушыць на павесці.

Тэрмін захоўвання — 1 год.

Ніна АЛКІСЯЧКА, Валер САНЬКО.

нагрэць да кіпення. Ягады раскладзіць у сцябляныя гарачыя слоікі, заліць кіпелым сіропам, накрыць накрывкамі і паставіць у духоўку.

1 кг. маліны, 0,5 л вады, 250 г цукру.

МАЛІНАВЫ КРЭМ

У ягады, працэдуіць праз друшляк, увесці жаўткі, расцёртыя з цукрам, уліць разведзены жэліцін і добра ўзбій да аднароднай густой масы. Захоўваць у халадзільніку. Падарыць да піччання, пражажы, хекаса.

0,5 кг маліны, 4 яйкі, 1 сталова ложка жэліціну, цукар па смаку.

У НАРОДНЫЯ МЕДЫЦЫНЕ

Выкарыстоўваюць ягады, кветкі і лісце маліны. Яны паліваюць функцыі страўніка, кішчынкі, аказваюць антысептычнае, патогоннае, болесаўдавальнае, гарачапаўжаўнае, адхаркельнае, супрацьзапаленчае, супрацьнавацкіе дзеянне.

Свежымі ягады мала на 120—160 г ядуць яшчэ 3—4 разы на дзень пры атэрска-серасца, гіпертаўічнай хваробы, гастрыта, каліт, малароджы, цукры.

Настой кветак маліны. 20 г кветак настываць у 200 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 1 сталовай ложцы 3 разы на дзень пры прастуде, ангіне, грыпе, вугры, роі.

Настой палудоў маліны. 100—200 г сушаных ягад настываць у 600 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 2—3 шыякі на працягу 1—2 гадзін на ноч, як патогонны сродак пры прастуде, грыпе, ангіне.

Лісце і кветкі збіраюць у чэрвень — ліпені, сушыць на павесці.

Тэрмін захоўвання — 1 год.

Ніна АЛКІСЯЧКА, Валер САНЬКО.

нагрэць да кіпення. Ягады раскладзіць у сцябляныя гарачыя слоікі, заліць кіпелым сіропам, накрыць накрывкамі і паставіць у духоўку.

1 кг. маліны, 0,5 л вады, 250 г цукру.

МАЛІНАВЫ КРЭМ

У ягады, працэдуіць праз друшляк, увесці жаўткі, расцёртыя з цукрам, уліць разведзены жэліцін і добра ўзбій да аднароднай густой масы. Захоўваць у халадзільніку. Падарыць да піччання, пражажы, хекаса.

0,5 кг маліны, 4 яйкі, 1 сталова ложка жэліціну, цукар па смаку.

У НАРОДНЫЯ МЕДЫЦЫНЕ

Выкарыстоўваюць ягады, кветкі і лісце маліны. Яны паліваюць функцыі страўніка, кішчынкі, аказваюць антысептычнае, патогоннае, болесаўдавальнае, гарачапаўжаўнае, адхаркельнае, супрацьзапаленчае, супрацьнавацкіе дзеянне.

Свежымі ягады мала на 120—160 г ядуць яшчэ 3—4 разы на дзень пры атэрска-серасца, гіпертаўічнай хваробы, гастрыта, каліт, малароджы, цукры.

Настой кветак маліны. 20 г кветак настываць у 200 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 1 сталовай ложцы 3 разы на дзень пры прастуде, ангіне, грыпе, вугры, роі.

Настой палудоў маліны. 100—200 г сушаных ягад настываць у 600 мл кіпення 30 хвілін. Піць па 2—3 шыякі на працягу 1—2 гадзін на ноч, як патогонны сродак пры прастуде, грыпе, ангіне.

Лісце і кветкі збіраюць у чэрвень — ліпені, сушыць на павесці.

Тэрмін захоўвання — 1 год.